

Pour commencer ... A partager ou pas!

1/2 Terrine de grand mère (~300g), cornichon, beurre	15,00 €
Saucisson entier de Savoie (~200g), cornichon, beurre	13,00 €
Part de pissaladière à notre façon et ratatouille	12,00 €
Camembert rôti et pomme de terre au four	20,00 €
Salade Grecque tomate, féta, olive noire, concombre, salade, poivrons rouge	16,00 €
Salade Niçoise oeuf, anchois, filet de thon, mesclun, tomate, oignons, olive noire	24,00 €
Salade Thaï bœuf, soja, carotte, courgette, chou chinois, menthe et coriandre	18,00 €

On continue...

TARTARES de bœuf au couteau (200g) de saumon frais, avocat, oignons, citron, coriandre	26,00 €
Risotto du jour	24,00 €
Sauté de veau aux olives et riz	22,00 €
La belle Entrecôte grillée (280g) et frites maison sauce poivre ou échalote	30,00 €
Filet de daurade sauce vierge et légumes	23,00 €
Cailles rôties à la nicoise et gratin de pomme de terre maison	25,00 €
Escalope Viennoise et pâtes à la Napolitaine	21,00 €
Soupe de poissons servie avec croustons, emmental, rouille	24,00 €
Confit de canard et purée maison	24,00 €

Supplément accompagnement:

- légumes 5€	- frites 5€
- purée 5€	- salade 5€
- purée à l'huile de truffe 7€	- riz 5€
- ratatouille 5€	- pâte 5€

Assiette de frites maison 10,00 €

Plat enfant: 12,00 €

- jambon et frites maison
- petit risotto
- pâte napolitaine

Pour finir...

Mousse au chocolat ou Crème brûlée ou Panacotta ou Ile flottante ou Pruneaux au vin rouge ou Baba au rhum ou dessert du jour	10,00 €
Tarte tatin ou tiramisu ou Pain perdu (le soir seulement)	12,00 €
Assiette de fromage	12,00 €

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais

La liste des allergènes est disponible à l'entrée de la cuisine

prix ttc_ service compris

RESTAURANT

LE BISTROT DE GRAND'MÈRE



BY LA BROUETTE



MENU BROUETTE À 60 EUROS

(le soir uniquement)

Coupe de crémant de bienvenue

Terrine maison, salade et saucisson

Tranche de saumon Gravelax et shot de vodka

Plat Principal au choix :

Cailles rôties à la niçoise et gratin de pomme de terre

Filet de daurade sauce vierge et gratin de pomme de terre

Sauté de veau et gratin de pomme de terre

Escalope Viennoise et gratin de pomme de terre

Tartare de boeuf au couteau et gratin de pomme de terre

Bavette grillée et gratin de pomme de terre

Confit de canard et gratin de pomme de terre

Soupe de poisson

Dessert au choix :

mousse au chocolat, crème brûlée, panacotta, baba au rhum

île flottante, dessert du jour, fruits, pruneaux au vin rouge

1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE INCLUSE

Rosé, Blanc, Rouge



Domaine de la Maurette, côte de Provence

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais

La liste des allergènes est disponible à l'entrée de la cuisine

prix ttc_ service compris

Starters...to share or not!

1/2 Terrine de grand mère (~300g), pickle, butter	15,00 €
Dry sausage de Savoie (~200g), pickle, butter	13,00 €
Slice of pissaladière and ratatouille	12,00 €
Thaï salad beef, soya, carrot, cabbage, mint and cilantro	18,00 €
Greek salad tomato, feta cheese, cucumber, black olive, sweet pepper	16,00 €
Niçoise salade tomato, eggs, anchovy, tuna, salad, onion, black olive,	24,00 €
Roasted Camembert cheese with potatoes	20,00 €

to continue...

Beef tartar (200g)	26,00 €
Salmon tartar with avocado, lemon, coriander	26,00 €
Risotto of the day	24,00 €
Veal stew with olives	22,00 €
The nice ribeye steak (280g) and french fries pepper, or shallots sauce	30,00 €
Sea beam filet with olive oil and légumes	23,00 €
Roasted quail's with gratin of potatoes	25,00 €
Breaded chicken escalop, Vienna style with Napolitan pasta	21,00 €
Fish soup with bread toasted, cheese and rouille	24,00 €
Duck confit and mashed potatoes	24,00 €

add side dishes

- légumes	5€	- french fries	5€
- mashed potatoes	5€	- salad	5€
- mashed potatoes with		- rice	5€
truffle oil	7€	- pasta	5€
- ratatouille	5€		

French fries plate 10,00 €

children dishes 12,00 €
ham and french fries or small risotto or pasta

for the end..

chocolate mousse, crème brûlée, panacotta, baba au rhum, île flottante, pruns on red wine,
dessert of the day 10,00 €

Tarte tatin or tiramisu or french toast (dinner only) 12,00 €

Plate of cheese 12,00 €

All dishes are homemade by fresh products only

The list of allergens is available at the kitchen entrance

prix ttc_ service compris



WHEELBARROW'S MENU 60 EUROS
(for dinner only)

Glass of cremant

Terrine homemade, salad and dry sausage

Slice of salmon and vodka shot

Main course to choose:

Roasted quails and gratin of potatoes

Sea bream filet with olive oil and gratin of potatoes

Veal stew and gratin of potatoes

Vienna esclop and gratin of potatoes

Beef tartare and gratin of potatoes

Sirloin steack and gratin of potatoes

Duck confit and gratin of potatoes

Fishes soup

Dessert to choose

chocolate mousse, crème brûlée, panacotta, baba au rhum

île flottante, dessert of the day, fruits, pruns on red wine

1/2 BOTTLE OF WINE INCLUDED BY PERSON

Rosé, Blanc, Rouge



Domaine de la Maurette, côte de Provence

All dishes are homemade by fresh products only

The list of allergens is available at the kitchen entrance

prix ttc_ service compris